

Gnocchi boemi con prugne e panko

Tempo totale **105 Min** 30 Min Tempo di preparazione **60 Min** Tempo di cottura **15 Min** Tempo di riposo

Valori nutrizionali (per porzione):
3.083 kJ / 740 kcal

Grassi: **37,1 g** Proteine: **12,9 g**
Carboidrati: **86,9 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

Gnocchi:

400 g di patate farinose
100 g di farina 00
25 g di semola
20 g di burro morbido
1 tuorlo d'uovo
50 g di zucchero
0,5 di sale
cucchiaino
8 prugne damaschine (o susine)
8 zollette di zucchero
0,5 di cannella in polvere
cucchiaino
0,25 di cardamomo in polvere
cucchiaino
2 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
0,5 di sale per l'acqua di cottura
cucchiaino
2 cucchiaini di farina 00 per la lavorazione

Impanatura:

80 g di burro
100 g Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese

Per la spuma alla vaniglia:

1 baccello di vaniglia
3 tuorli d'uovo
8 g di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE

Passaggio 1

400 g di patate farinose - **100 g** di farina 00 - **25 g** di semola - **20 g** di burro morbido - **1** tuorlo d'uovo - **50 g** di zucchero - **0,5 cucchiaino** di sale
Lava bene le patate e lessale con la buccia per 25-30 minuti finché non saranno tenere. Scolale, lasciale asciugare brevemente al vapore, pelale e passale nello schiacciapatate mentre sono ancora calde. Lascia raffreddare. Unisci le patate, la farina, la semola, il burro, il tuorlo, lo zucchero e $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale, poi lascia riposare l'impasto per 15 minuti.

Passaggio 2

8 prugne damaschine (o susine) - **8** di zucchero - **0,5 cucchiaino** di cannella in polvere - **0,25 cucchiaino** di cardamomo in polvere - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **0,5 cucchiaino** di sale per l'acqua di cottura - **2 cucchiaini** di farina 00 per la lavorazione
Incidì e denocciola le prugne, inserendo una zolletta di zucchero all'interno di ciascuna. Mescola insieme la cannella, il cardamomo e la Salsa di Soia Kikkoman. Spennella le prugne con questo composto. Porta a ebollizione una pentola capiente d'acqua con il sale. Su una superficie infarinata, arrotola l'impasto di patate per formare un cilindro di circa 5 cm di spessore. Taglialo in 8 fette e appiattiscile leggermente. Metti una prugna su ogni fetta, chiudi l'impasto intorno alla prugna per formare uno gnocco e cuocili in acqua sobbollente per 10-15 minuti.

Passaggio 3

80 g di burro - **100 g** Panko Kikkoman -

125 ml di panna fresca liquida (o da montare)
Un rametto di menta

Pangrattato in Stile Giapponese

Fondi il burro in una padella capiente e tosta il Panko Kikkoman finché non sarà dorato. Togli gli gnocchi cotti dall'acqua con una schiumarola, scolali bene e passali nel pangrattato al burro.

Passaggio 4

1 baccello di vaniglia - **3** tuorli d'uovo - **8 g** di zucchero vanigliato - **1 cucchiaino** di zucchero - **125 ml** di panna fresca liquida (o panna da montare) - Un rametto di menta

Incidi il baccello di vaniglia per il lungo e raschia via i semi. Monta i tuorli con i semi di vaniglia, lo zucchero vanigliato, lo zucchero e la panna a bagnomaria caldo per circa 5 minuti, finché il composto non sarà chiaro e spumoso. Disponi gli gnocchi sui piatti, versaci sopra un cucchiaino di spuma alla vaniglia e servi. Guarnisci con la menta e il Panko Kikkoman tostato.